Use & Care Guide
Manual de uso y cuidada
English / Español

Models / Modelos: 790.8035*

Kenmore®

Microwave Hood Combination

HORNO DE MICROONDAS

* = color number, numero de color*

P/N 316495108

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com
www.sears.com
www.kmart.com

Kenmore®

Tabla de contenidos

Garantía 2
Seguridad de horno microondas 3
Conocimiento del microondas 6
Funcionamiento del microondas 6
Interferencia de radio 6
Para mejores resultados de cocción 6
Guía de utensilios 7
Precauciones de seguridad de funcionamiento 7
Conexión eléctrica 7
Especificaciones 8
Funciones del horno microondas 8
Funciones del panel de control 9
Consejos de cocina 10-11
Uso de su horno microondas 12
Reloj & Ajustes 12-14
Ajuste de temporizador de cocina 14
Uso del ventilador 15
Uso de retraso de ventilador 15
Uso de la luz 15
Ajuste del tiempo de cocción 15
Interrupción de la cocción 15
Uso del inicio de un toque 15
Uso de la función agregar 30 seg. 16
Ajuste de tiempo y nivel de potencia de cocción 16
Ajuste de cocción de dos etapas 16
Niveles de potencia del microondas 17
Uso del descongelamiento automático 18
Tabla de descongelamiento automático 19-20
Consejos para descongelar 21
Instrucciones de funcionamiento del sensor 22
Uso del sensor de cocción 22
Uso del sensor de recalentamiento 22
Tabla del sensor de cocción 23
Tabla del sensor de recalentamiento 23
Uso de función de toque rápido 24-25
Ajuste para Papas 25
Ajuste para Derretir/Suavizar 25
Ajuste para calentar y mantener caliente 25
Cuidados de su horno microondas 26
Cuidado de los filtros 27
Remplazo de la tapa superior y de las luces del horno 28
Preguntas y respuestas 29
Solución de problemas 30
Servicio Sears 31-32

Garantía combinada de campana microondas

Garantía Limitada de un Año de Kenmore
Si este electrodoméstico presenta problemas dentro de un año a partir de la fecha de la compra, después de haber sido instalado de acuerdo a las instrucciones, y debido a fallas en sus materiales o producto de su fabricación, llame al 1-800-4-MI-HOGAR® para coordinar su reparación de forma gratuita.

Toda la cobertura de la garantía se aplica sólo para 90 días a partir de la fecha de compra en caso de que este electrodoméstico se utilice para fines distintos a los de una familia.

Esta garantía cubre SOLO defectos en los materiales o de fabricación, y NO cubrirá los gastos relacionados con:
1. Un técnico de servicio que instruya al usuario para que realice una instalación, operación o mantenimiento correcto del producto.
2. Un técnico de servicio para limpiar o hacer mantenimiento del producto.
3. Artículos desechables que presenten un desgaste fuera de lo normal durante el periodo de la garantía, incluyendo pero no limitada a filtros, correas, bombillas, y bolsos.
4. Daños o fallas del producto en caso de que no sea instalado, operado o mantenido de acuerdo a las instrucciones proporcionadas con el mismo.
5. Daños o fallas del producto debido a accidentes, abusos, malos usos o usos distintos a los del producto en sí.
6. Daños o fallas del producto provocadas por el uso de detergentes, limpiadores, químicos o utensilios distintos a aquellos recomendados en las instrucciones suministradas.

7. Daños o fallas de las piezas o sistemas producto de modificaciones no autorizadas hechas al producto.

Exención de responsabilidad de garantías implícitas; Limitación de recursos legales

La única y exclusiva solución del cliente bajo esta garantía limitada será la reparación del producto como se proporciona aquí. Las garantías implícitas, incluyendo las garantías de comercialización o adecuación para un propósito particular, están limitadas a un año o al periodo más corto permitido por la ley. Sears no será responsable por daños indirectos o emergentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños indirectos o emergentes, o la limitación sobre la duración de garantías implícitas de comercialización o adecuación, por lo que estas exclusiones o limitaciones podrían no aplicarse a usted.
Esta garantía se aplica sólo a este electrodoméstico si es utilizado en los Estados Unidos. La presente garantía le confiere derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179.

Seguridad de horno microondas

Su seguridad y la de otras personas son muy importantes

Existen muchos mensajes de seguridad importante tanto en este manual como en su horno microondas. Siempre lea y sigas todas las instrucciones de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo lo alerta sobre peligros potenciales que pueden matarlo o lastimarlo tanto a usted como a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad serán precedidos por el símbolo de alerta de seguridad y la palabra "PELIGRO" o "PRECAUTIÓN". Estas palabras quieren decir:

⚠ PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones inmediatamente podría resultar seriamente lesionado o incluso morir.**

⚠ PRECAUTIÓN — **Si no sigue las instrucciones podría resultar seriamente lesionado o incluso morir.**

Todos los mensajes de seguridad especificarán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de resultar lastimado y qué puede ocurrir si no se siguen las instrucciones.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice dispositivos eléctricos, deberá seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

⚠ **PRECAUTIÓN:** Para reducir el riesgo de quemaduras, choques eléctricos, incendio, lesiones a terceros, o exposición excesiva a energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el horno microondas.
- Lea y siga las instrucciones específicas que aparecen en la página 5 bajo el título "PRECAUSIONES PARA EVITAR EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS".
- El horno microondas debe tener conexión a tierra. Conecte el dispositivo a un tomacorriente con una adecuada conexión a tierra. Consulte las "INSTRUC-
- CIONES DE CONEXIÓN A TIERRA" en la página 5. Instale o coloque el microondas de acuerdo a las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos tales como huevos enteros con la cáscara y recipientes herméticos - por ejemplo, frascos de vidrio cerrados - pueden explotar y no deben calentarse en el horno de microondas.
- Utilice el horno microondas sólo de acuerdo a lo indicado en este manual.
- No utilice químicos corrosivos o vapores en el horno microondas. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar comida. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Es necesario supervisar a los niños que utilicen este dispositivo, tal y como con cualquier otro aparato.
- No use el horno microondas si el cable o enchufe se encuentra dañado o si no funciona adecuadamente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- El horno microondas sólo debe ser reparado por personal de servicio técnico calificado. Llame a una empresa de servicio técnico autorizado para que realice pruebas, reparaciones o ajustes al dispositivo.
- Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie en la sección “Cuidados de su horno microondas”
- Para reducer el riesgo de incendios en la cavidad del horno:
  - Evite cocer excesivamente los alimentos. Preste especial atención al horno cuando coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar su cocción.
  - Remueva las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas dentro del microondas.
  - Si los materiales al interior del horno se encienden, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de energía, o apague los fusibles o el panel de disyuntores.
  - No use la cavidad del horno para fines de almacenaje. No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en la cavidad cuando no se utilice.
- Este horno microondas es adecuado para usarse sobre equipos de cocina a gas o eléctricos.
- Este horno microondas fue diseñado para ser utilizado sobre cocinas con un ancho máximo de 36 pulgadas (91 cm).
- Limpie las campanas de ventilación - la grasa no se debe acumular en la campana o filtro.
- Encienda el ventilador cuando flamee comida bajo la campana.
- Sea cuidadoso cuando limpie el filtro de ventilación de la campana. Los agentes de limpieza corrosivos, como los limpiadores de horno a base de lejía, podrían dañar el filtro.
- No debe insertar alimentos o utensilios de metal demasiado grandes en el horno microondas, pues podrían provocar un incendio o riesgo de choque eléctrico.
- No utilice almohadillas de metal para limpiar. Las piezas de metal podrían desprenderse de la almohadilla y tocar partes eléctricas del dispositivo, lo que podría causar riesgo de choque eléctrico.
- No guarde nada directamente sobre el horno microondas cuando este se encuentre en funcionamiento.
- No tape o bloquee las aperturas de ventilación del horno.
- No guarde el microondas al aire libre.
- No utilice el microondas cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o ubicación similar.
- No sumerja el cable o el enchufe en agua.
- Mantenga el cable lejos de superficies calientes.
- No deje el cable del dispositivo colgado desde una mesa o mostrador.
- No monte el dispositivo sobre un fregadero.
- No tape el armazón ni ninguna parte del horno con hojas de papel aluminio. El hacerlo podría provocar un sobrecalentamiento del horno.
- Los líquidos como el agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición, sin evidenciar que el agua esté hirviendo debido a la tensión del líquido. El burbujeo o el hervor cuando retira el contenedor del horno microondas no siempre está presente. Esto podría hacer que los líquidos se calienten mucho y hiervan repentinamente cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el líquido.

  Para reducir el riesgo de lesiones en las personas:

  1) No sobrecaliente el líquido.
  2) Agite el líquido antes y a la mitad de su calentamiento.
  3) No use recipientes con cuellos estrechos.
  4) Una vez que haya calentado, permita que el contenedor permanezca dentro del horno durante un periodo corto.
  5) Sea extremadamente cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el contenedor.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES PARA EVITAR EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS

(a) No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta. Si lo hace se expondrá a energía de microondas dañina para su salud. Es importante no interferir con los seguros del dispositivo.

(b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, de lo contrario permitirá que el polvo o restos de limpiadores se acumulen en las superficies de sellados.

(c) No opera el horno microondas si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre adecuadamente y que no existan daños en:
(1) Puerta (doblada)
(2) Bisagras y seguros (quebrados o sueltos)
(3) Juntas de las puertas y superficies de sellado

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por personal técnico no calificado.

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

Cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales.
Se requiere un fusible de 120-Volt, 60 Hz, sólo CA, 15 o 20 amp de suministro eléctrico.
Se recomienda usar un fusible de acción retardada.
Se recomienda utilizar un circuito separado que sólo sea utilizado por este dispositivo.

⚠ PELIGRO

Riesgo de choque eléctrico!
Conecte el dispositivo en un enchufe de tres terminales con conexión a tierra. No retire el terminal de tierra del enchufe. No utilice ningún adaptador. No utilice alargadores o extensiones. Si no sigue estas instrucciones podría provocar un incendio o resultar electrocutado o muerto.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

• Para todos los dispositivos con cables:
El horno microondas debe tener conexión a tierra. En caso de corto circuito, este tipo de conexión reduce el riesgo de descargas eléctricas al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este dispositivo está equipado con un cable que cuenta con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe ser conectado a un tomacorriente correctamente instalado y conectado a tierra.

Asegúrese de que existe una conexión a tierra adecuada antes de conectar el dispositivo.

⚠ ADVERTENCIA: Una conexión a tierra inadecuada podría provocar en un riesgo de choque eléctrico. Consulte con un técnico de servicio o un eléctrico calificado si no comprende las instrucciones de conexión a tierra o si tiene dudas con respecto a si el dispositivo está bien conectado. No utilice alargadores o extensiones. Si el cable de suministro eléctrico es muy corto, haga que un técnico o eléctrico calificado instale un tomacorriente cerca del horno.

• En caso de que el horno se encuentre conectado permanentemente:
Este dispositivo tiene un cable de suministro eléctrico corto para reducir el riesgo de que las personas se tropiecen o enreden con el mismo. El horno microondas debe ser conectado a un sistema de cableado permanente, metálico y con conexión a tierra, o deberá activar a un conductor de descarga a tierra con los conductores de circuito y conectado al terminal o conductor de descarga a tierra del horno microondas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Conocimiento del microondas

Esta sección trata sobre los conceptos relacionados con la cocción en el horno microondas. También posee información básica necesaria para que pueda utilizar el horno. Lea toda esta información antes de usar su electrodoméstico.

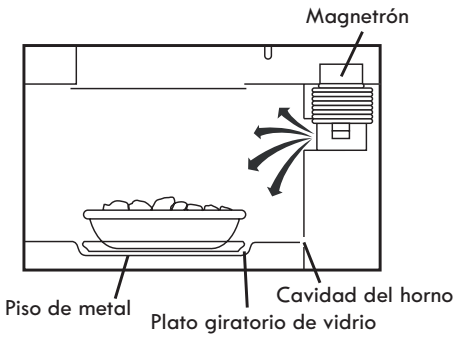
CÓMO FUNCIONA SU MICROONDAS

Los hornos microondas son seguros. Su energía no es caliente. Hace que la comida produzca su propio calor, por medio del cual se produce el calentamiento de la misma.
Las microondas son como ondas de televisión, radio o luz. No se pueden ver, pero se pueden observar los resultados de lo que hacen.

Un magnetrón dentro del horno produce las microondas. Las ondas se mueven al interior del horno en donde entran en contacto con la comida mientras esta gira sobre el plato giratorio.

El plato de vidrio giratorio de su microondas deja que las ondas pasen. Las ondas entonces rebotan en el piso de metal y vuelven al plato giratorio y son absorbidas por la comida.

Las microondas pasan a través de la mayoría de los tipos de vidrio, papel y plásticos sin calentarlos, así que la comida es la que absorbe la energía. Las microondas rebotan en el metal, así que la comida no absorbe la energía.



INTERFERENCIA DE RADIO

El uso del horno microondas puede provocar interferencias en su radio, televisión o equipos similares. Cuando existe interferencia, puede reducirla o eliminarla de la siguiente manera:

- **Limpiar** la puerta o las superficies de sellado del horno.
- **Ajustar** la antena receptora de la radio o televisión.
- **Alejar** el receptor del horno microondas.
- **Conectar** el horno microondas en un tomacorriente distinto para que no interfiera con el circuito del receptor.

PARA MEJORES RESULTADOS EN LA COCCIÓN

- **Siempre cocine la comida** en el tiempo más corto recomendado. Revise la comida para ver cómo se está cocinando. Si es necesario, toque el botón "Agregar 30 Seg." mientras el horno funciona o después de haber completado el ciclo de cocción (ver sección "Agregar 30 Seg").
- **Revuelva, gire o reacomode** la comida cuando se cumpla cerca de la mitad del tiempo de cocción en todas las recetas. Esto lo ayudará a asegurarse que la comida se cocine de forma pareja.
- **Si no tiene una cubierta para el plato en donde está cocinando,** utilice papel encerado, o toallas de papel aprobadas para microondas o envoltorios plásticos. Recuerde doblar un poco una punta del papel de plástico para permitir que el vapor salga durante la cocción.
- **El estante de metal** se utiliza para cocinar ciertas cosas y puede retirarse del microondas cuando no lo necesite. No guarde el estante dentro del microondas.

GUÍA DE UTENSILIOS

La mayor parte de los utensilios no metálicos y resistentes al calor son seguros de usar en un horno microondas. Sin embargo, para comprobar lo anterior antes de utilizarlos, siga los siguientes pasos:

1. Coloque los utensilios vacíos dentro del horno microondas.
2. Mida una taza (250 ml) de agua en una taza medidora de vidrio y colóquela en el horno junto al utensilio.
3. Encienda el horno al 100% de poder durante un minuto. Si el plato se calienta, no debe utilizarse para realizar cocciones en el microondas.

OBSERVACIÓN: Algunos platos (melamina, algunos de cerámica, etc.) aborben la energía, se calientan, po lo que es difícil manipularlos y hacen que la comida se cocine más lento. La cocción en contenedores de metal no está diseñada para microondas, pues podría dañarlo, así como aquellos contenedores que tienen metal escondido (ataduras de metal, grapas, bordes, etc).

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD DE FUNCIONAMIENTO

- **Nunca** incline o permita que un niño se columpie en la puerta cuando esté abierta.
- **Utilice almohadillas para manipular contenedores de comida calientes.** La energía de microondas no calienta los contenedores, pero el calor de la comida puede hacer que se calienten.
- **No** utilice periódicos u otros papeles impresos dentro del horno.
- **No** seque flores, frutas, hierbas, madera, papel, calabazas, o ropa en el horno.
- **No** encienda el microondas cuando esté vacío. Esto podría acortar la vida útil del horno. Para practicar la programación, ponga un contenedor de agua dentro del horno antes de encenderlo.
- **No** intente derretir cera de parafina en el horno. Este tipo de cera no se derretirá porque las microondas pasarán a través de ella.
- **No** use el microondas a menos que el vidrio giratorio esté ubicado correctamente en su lugar y pueda rotar de manera libre. El vidrio giratorio puede rotar en cualquier dirección. **Asegúrese** de que esté colocado correctamente dentro del horno. **Manipule el vidrio giratorio con cuidado** cuando lo retire del horno, de esa forma evitará quebrarlo.
- **Cuando utilice un plato para dorar alimentos,** el fondo de este contenedor debe ser estar al menos a 3/16 pulgadas por sobre el plato de vidrio giratorio. Siga las instrucciones proporcionadas junto con el plato para dorar.
- **Nunca cocine o recaliente un huevo entero dentro de la cáscara.** El aumento del vapor en los huevos enteros podría hacerlos explotar y posiblemente dañar el horno. **Rebane** los huevos duros antes de calentarlos. En raras ocasiones los huevos escalfados pueden explotar. **Cúbralos** y **permita** un tiempo de espera de un minuto antes de cortarlos.
- **Para mejores resultados,** revuelva cualquier tipo de líquido mientras lo calienta. Los líquidos calentados en ciertos contenedores (especialmente aquellos con forma de cilindro) podrían sobrecalentarse. El líquido podría salpicar durante o después del calentamiento o cuando se encuentre agregando ingredientes (granos de café, bolsas de té, etc.) Esto podría dañarlo a usted o al horno microondas.
- **Las microondas** podrían no alcanzar el centro de una carne asada. El calor se esparce desde la parte exterior hacia las áreas cocidas del dentro, tal y como en un horno regular. Esta es una de las razones para dejar algunas comidas (por ejemplo papas asadas o al horno) reposar un rato después de cocinarlas, o para revolver algunas durante el tiempo de cocción.
- **No fría en aceite dentro del horno.** Los utensilios microondeables no son adecuados y sería difícil mantener temperaturas apropiadas para freír.
- **Evite cocer excesivamente las papas.** Al final del tiempo de cocción recomendado, las papas debería estar ligeramente firmes debido a que se continuarán cocinado durante el tiempo de reposo. Después de usar el microondas, deje las papas reposar durante 5 minutos. Se terminarán de cocinar en este periodo.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

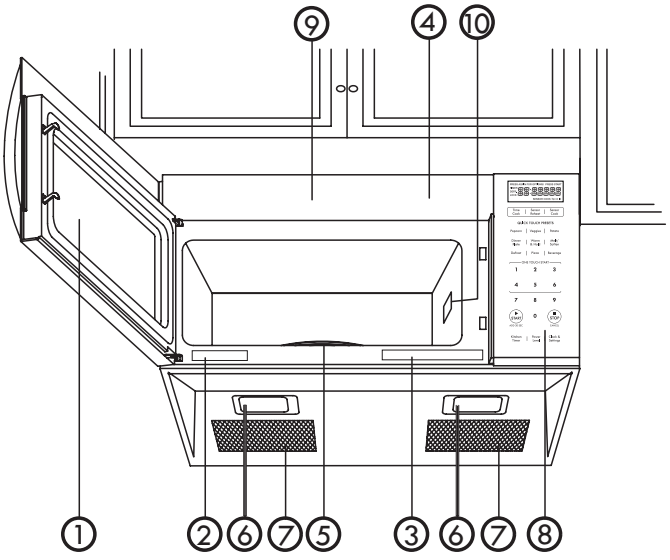
Si su línea eléctrica o si el voltaje del tomacorriente es menor a 110 voltios, los tiempos de cocción podrían ser mayores. Haga que un eléctrico calificado revise su sistema eléctrico.

ESPECIFICACIONES

Suministro de energía	120V CA, 60 Hz
Consumo de potencia nominal	1650W
Salida de microondas	* 1100W
Intensidad nominal	15.0A
Dimensiones (Al x An x Pro)	29 7/8" X 17 9/16" X 16 1/16"
Dimensiones de cavidad de horno (Al x An x Pro)	23 5/32" X 10 5/32" X 15 3/16"
Capacidad de cavidad del horno	2.1 cu.ft

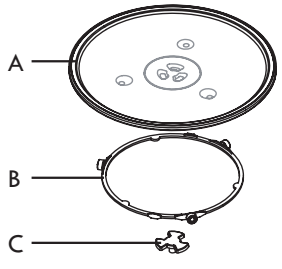
ESTANDAR DE PRECISIÓN *IEC 60705
Las especificaciones están sujetas a cambios sin aviso previo.

FUNCIONES DEL HORNO MICROONDAS



El horno microondas está diseñado para hacer que su experiencia en cocina sea la más agradable y productiva posible. Para un uso rápido, lea la siguiente lista de características básicas:

1. **Ventanilla protegida de metal:** La protección evita que las microondas escapen del dispositivo. Está diseñada como una pantalla para que usted pueda ver la comida mientras se cocine.
2. **Modelo y placa de número de serie**
3. **Etiqueta de guía de cocina**



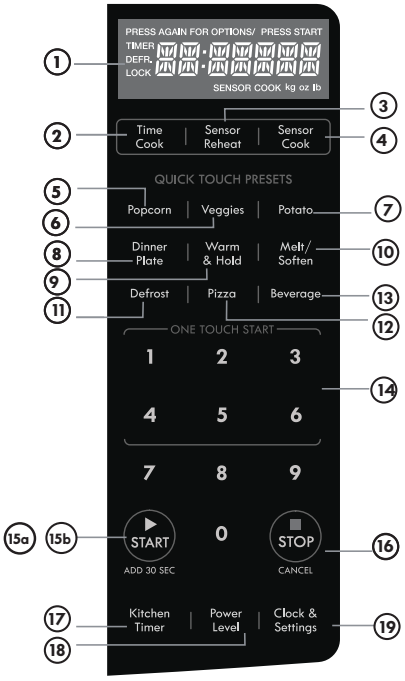
A. Plato de vidrio giratorio
B. Soporte
C. Centro del disco

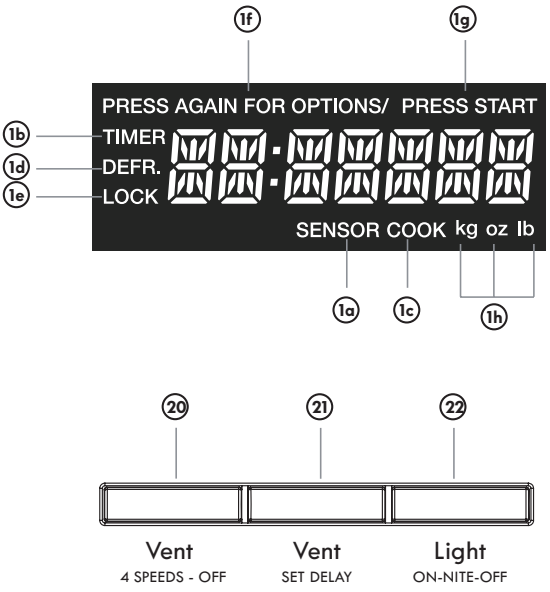
4. **Ventilación superior**
5. **Plato giratorio de vidrio:**
   El plato giratorio invierte su rotación cada vez que la puerta del microondas se abre y se cierra.
   Esto ayuda a la comida para que se cocine de forma pareja. No use el microondas sin el plato giratorio en su lugar.
   Instalación:
   1. Coloque el soporte en la parte de abajo de la cavidad del horno.
   2. Coloque el plato de vidrio giratorio sobre el soporte. Ajuste las líneas curvas levantadas que están en la parte de abajo del centro del plato giratorio entre los tres espacios del centro. Las ruedas del soporte deberían encajar dentro del borde del fondo del plato giratorio.
6. **Luz de la superficie**
7. **Filtros de grasa:** Consulte la sección “Cuidado de los filtros”.
8. **Panel de control:** Toque los botones del panel para realizar las funciones.
9. **Filtro de carbón** (detrás de la ventilación superior):
   Consulte la sección “Cuidado de los filtros”.
10. **Cubierta de la guía de ondas:** NO LA RETIRE.

OBSERVACIÓN: No todos los modelos tienen un filtro de carbón.

FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

El panel de su horno microondas le permite seleccionar la función de cocción deseada rápida y fácilmente. Todo lo que tiene que hacer es tocar el panel de comandos. La siguiente es una lista de todos los comandos y números que se ubican en el panel. **Para más información sobre estas funciones, consulte la sección "Uso de su horno microondas".**





1. Display: La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora del día, los ajustes del tiempo de cocción, potencia de cocción, sensor, cantidades, pesos y funciones de cocción seleccionadas.

1a. SENSOR: Ícono desplegado cuando utilice el sensor de cocción.

1b. TIMER: Ícono exhibido cuando el temporizador se encuentre en funcionamiento.

1c. COOK: Ícono exhibido cuando se inicia la cocción por microondas.

1d. DEFR: Ícono desplegado cuando descongele comida

1e. LOCK: Ícono desplegado en bloqueo de control.

1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS: Ícono desplegado cuando las opciones adicionales están disponibles.

1g. PRESS START: Ícono desplegado cuando una función válida puede ser iniciada.

1h. kg, oz, lb: Ícono desplegado cuando seleccione el peso.

2. Time Cook: Toque esta función, seguida por los botones numéricos para ajustar el tiempo de cocción.

3. Sensor Reheat: Toque esto para recalentar las comidas microondeables sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.

4. Sensor Cook: Toque esto para cocinar las comidas microondeables sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.

5. Porcorn: Toque esta función para cocinar una de tres bolsas grandes de palomitas de maíz sin ingresar un tiempo de cocción o potencia. Retire la rejilla de metal antes de cocinar las palomitas.

6. Veggies: Toque esto para cocinar las comidas verduras frescas o congeladas sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.

7. Potato: Pulse este botón para cocinar hasta cuatro papas sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.

8. Dinner plate: Toque este botón para cocinar varias porciones sin ingresar un tiempo de cocción o potencia.

9. Warm & Hold: Toque este botón para mantener la comida caliente.

10. Melt/Soften: Toque este botón para derretir o suavizar la comida seleccionada.

11. Defrost: Toque esta función, seguida por los botones numéricos para descongelar carne, pollo y pescado congelado por peso.

12. Pizza: Toque este botón para recalentar una, dos o tres trozos de pizza sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.

13. Beverage: Toque este botón para calentar una o dos bebidas del tamaño de una taza.

14. Number Pads: Toque los botones para ingresar el tiempo, potencia, cantidad, pesos o categoría de la comida.

15a. START: Toque este botón para iniciar o reiniciar una función.

15b. Add 30 Sec.: Toque este botón para cocinar durante 30 segundos al 100% de potencia, o para agregar tiempo extra a su ciclo de cocción en curso.

16. STOP: Toque este botón para borrar un comando incorrecto, cancelar un programa de cocción o despejar la pantalla.

17. Kitchen Timer: Toque este botón para ajustar el temporizador de la cocina.

18. Power level: Toque este botón después de que haya configurado el tiempo de cocción, luego utilice los botones numéricos para establecer la cantidad de energía de microondas que se liberará para cocinar la comida. Mientras más alto sea el valor, más potencia de microondas o "velocidad de cocción".

19. Clock & Settings: Toque este botón para ingresar la hora correcta del día o ajustar opciones.

20. Vent 4 speeds-off: Toque este botón para ajustar la demora después de que los ventiladores se hayan apagado.

21. Vent set delay: Toque este botón para ajustar el restraso una vez que los ventiladores se apaguen.

22. Light On/Nite/Off: Toque este botón para encender la luz alta, de noche (baja) o apagarla.

Consejos de cocina

Cantidad de comida

- **Si aumenta o disminuye** la cantidad de cocina que prepara, el tiempo que tarda en cocinar también cambiará. Por ejemplo, si duplica la receta, agregue un poco más de la mitad del tiempo de cocción original. Revise el proceso, y si es necesario, agregue más tiempo haciendo pequeños aumentos.

Temperatura inicial de la comida

- **Mientras menor sea la temperatura** de la comida cuando la pone en el horno microondas, mayor tiempo tardará en cocinarla. La comida a temperatura ambiente se calentará más rápido que la comida con temperatura de refrigerador.

Composición de la comida

- **La comida que tiene mucha grasa y azúcar** se calentará más rápido que aquella que tiene mucha agua. La grasa y el azúcar también alcanzarán una temperatura mayor a la del agua durante el proceso de cocción.
- **Mientras más densa sea la comida,** mayor tiempo demorará en calentarse. La comida "muy densa", como la carne, demorará más en calentarse que los alimentos livianos y más porosos, como los bizcochos.

Tamaño y forma

- **Los trozos pequeños de comida** se cocinarán más rápido que los grandes Además, los trozos del mismo tamaño se cocinarán de forma más pareja que aquellos de diferentes tamaños.
- **En aquellos alimentos que tienen distintos grados de grosor,** las partes más delgadas se cocinarán más rápido que las gruesas. Coloque las partes delgadas de alas y piernas de pollo en el centro del plato.

Revolver y dar vuelta los alimentos

- **El revolver y dar vuelta los alimentos** extiende el calor rápidamente hacia el centro del plato y evita una sobrecocción de los bordes exteriores de la comida.

Cubrir la comida

- **El cubrir la comida** sirve para que esta no salpique, para reducir su tiempo de cocción y para mantenerla húmeda.

  Puede utilizar cualquier tipo de cubierta que deje que las microondas pasen. Consulte la sección "Conociendo su horno microondas" para ver que materiales le servirán.

Liberación de presión en los alimentos

- **Muchas comidas** (por ejemplo, papas horneadas, las yemas de los huevos y algunas frutas) están cubiertas por una piel o membrana. La cocción podría provocar que se acumule vapor bajo estas membranas, haciendo que la comida estalle. Para liberar la presión y evitar estos estallidos, perfore estas comidas antes de cocinarlas. Puede utilizar un tenedor, un mondadientes, etc.

Uso del tiempo de reposo

- **Siempre permita que la comida repose,** ya sea dentro o fuera del horno, una vez que la cocción termine. El tiempo de reposo después de descongelar y cocinar permite que la temperatura se extienda de forma pareja por toda la comida, mejorando los resultados de cocción. Para otorgar reposo dentro del horno, puede programar una segunda etapa de potencia "0" para el ciclo de cocción. Consulte "Cocción de dos etapas".
- **La extensión del periodo de reposo** depende de cuánta comida esté cocinando y de cuán densa sea. Algunas veces puede ser tan corto como el tiempo que demora en sacar la comida del horno y llevarla a la mesa. Sin embargo, con alimentos más grandes y densos el periodo de reposo podría ser superior a 10 minutos.

Orden de la comida

Para mejores resultados, ubique la comida en forma pareja sobre el plato. Puede hacer esto de varias maneras:

- **Si va a cocinar varios trozos del mismo alimento,** por ejemplo papas horneadas, entonces colóquelas en un patrón de anillo para obtener una cocción uniforme.
- **Cuando cocine comida con formas disparejas o gruesas,** como por ejemplo pechugas de pollo, coloque las partes más pequeñas o delgadas de la comida en dirección al centro del plato, pues ese lugar recibirá el calor al final.
- **Cubra con delgados cortes** de carne sobre cada una.
- **Cuando cocine o recaliente pescados enteros,** perfore la carne, esto evitará que se agriete.
- **No** deje que la comida o un contenedor toque la parte superior o los costados del horno. Esto evitará la formación de un arco eléctrico. Un arco eléctrico es una chispa que puede dañar el interior del horno microondas.

Uso de Papel Aluminio

OBSERVACIÓN: No debe usar contenedores metálicos en un horno microondas. Existen, sin embargo, algunas excepciones. Si compró comida empaquetada de antemano en un contenedor de papel aluminio, consulte las instrucciones del paquete. Cuando utilice este tipo de contenedores, los tiempos de cocción podrían ser mayores debido a que las microondas sólo penetrarán la comida desde su parte superior. Cuando use contenedores de aluminio sin instrucciones siga las siguientes directrices:

- Coloque el contenedor en un recipiente de vidrio y agregue algo de agua para que cubra el fondo del contenedor un poco más de 1/4 pulgadas (.60 cm). Esto asegurará un calor parejo del contenedor en el fondo.
- Siempre saque la tapa de los contenedores para evitar dañar el horno.
- Sólo use contenedores sin daños.
- No use contenedores más altor que ¾ pulgadas (1.9 cm)
- El contenedor debe estar al menos medio lleno.
- Para evitar arcos, debe existir al menos un mínimo de ¼ pulgadas (.60 cm) entre el contenedor de aluminio y las paredes del horno y también entre dos contenedores de aluminio.
- Siempre coloque el contenedor sobre el plato giratorio.
- Envuelva, con pequeños trozos de papel aluminio, las partes de la comida que podrían cocinarse más rápido, como por ejemplo la punta de las alas y piernas de las aves.
- Calentar comida en contenedores de papel aluminio usualmente toma el doble de tiempo comparado con calentar en contenedores de plástico, vidrio, porcelana china o papel. El tiempo variará de acuerdo al tipo de contenedor usado.
- Deje que la comida repose de 2 a 3 minutos después de haberla calentado para que el calor se expanda de forma pareja por todo el contenedor.

Cosas que no debe cocinar en su horno microondas

- No ponga comida enlatada en el horno. Los jarros de vidrio cerrado podrían explotar y dañar el horno.
- No utilice el horno microondas para esterilizar objetos (biberones, etc). Es difícil mantener el horno en la alta temperatura necesaria para esterilizar.

Uso de su horno microondas

Esta sección le entrega instrucciones para usar cada función. Por favor lea esta sección atentamente.

RELOJ&AJUSTES (Función 19)

El horno microondas posee propiedades que le permitirán personalizar su uso para su conveniencia. Debajo está la tabla que muestra los ajustes. Toque el botón "Clock & Settings" varias veces para avanzar hacia la función deseada.

Presione	Opción
Clock & Settings	Reloj
Clock & Settings	Control de cierre On/Off
Clock & Settings	Limpiar
Clock & Settings	Sonido On/Off
Clock & Settings	Peso lb/kg
Clock & Settings	Modo Demo On/Off

AJUSTES DE RELOJ (Función 19)

El reloj puede estar desactivado cuando conecte por primera vez el microondas y se pulse el botón STOP. Para reactivar el reloj siga las siguientes instrucciones.

Ejemplo Para ajustar el reloj en 10:59.

Táctil:		Pantalla muestra:
1.	Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2.	1 0 5 9	PRESS START 10:59
3.	START (ADD 30 SEC)	10:59

OBSERVACIÓN:

- Ingrese solo el tiempo correcto, por ejemplo, el 8 es un dígito inválido y no puede ser ingresado (ejemplo 2:89) Ingrese el tiempo correcto.
- Si toca el botón STOP mientras ajusta el reloj, la pantalla mostrará el último tiempo del día ajustado o una pantalla sin nada en caso de que no se haya ajustado antes.

AJUSTE DEL BLOQUEO DE CONTROL ON/OFF (Función 19)

Para activar esta función toque el botón Clock & Settings- dos veces.

Táctil:		Pantalla muestra:
1.	Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2.	Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3	START (ADD 30 SEC)	Hora del día si fue ajustado antes BLOQUEAR

Para apagarla, toque el botón Clock & Settings y luego START (ADD 30 SEC)

AJUSTE DEL PLATO GIRATORIO ON/OFF (Función 19)

Presione el botón Turntable On-Off para activar o desactivar la función de giro del plato.
Para mejores resultados mantenga siempre la función activada. Puede apagarse para platos grandes.

Táctil:		Pantalla muestra:
1.	Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2.	Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3.	Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURNTABLE ON
4.	START (ADD 30 SEC)	TT OFF

PRECAUCIÓN: Algunas veces el plato giratorio se puede calentar durante y después de la cocción. No utilice el horno sin comida en su interior.

USO LIMPIO (Función 19)

Para ingresar a la modalidad toque el botón Clock & Settings tres veces.

Este es el ciclo de tiempo predeterminado para hervir agua y crear vapor para suavizar residuos dentro del microondas. Cuando el ciclo se cumpla, retire el agua y limpie el interior con un paño.

OBSERVACIÓN: Coloque dos tazas de agua en el horno microondas.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURNTABLE ON
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLEAN
5. START (ADD 30 SEC)	PRESS START SEE MANUAL
6. START (ADD 30 SEC)	CLEANING

SONIDO ON/OFF (Función 19)

Las señales de sonido están disponibles para guiarlo cuando ajuste y use su horno.

- **Un tono de programación** sonará cada vez que presione un botón.
- La señal de **tres tonos** indica el término de una cuenta regresiva del temporizador de la cocina.
- La señal de **tres tonos** indica el término de un ciclo de cocción.

Ejemplo: Para activar y desactivar las señales de sonido:

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURNTABLE ON
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLEAN
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUND ON
6. START (ADD 30 SEC)	OFF

Cuando presione START y el ajuste anterior estaba en ON, entonces cambiará a OFF. Si desea activar otra vez la señal auditiva tendrá que presionar otra vez el botón Clock & Settings cuatro veces y luego START.
Cuando el ciclo de cocción esté completo, END aparecerá en la pantalla y la señal de sonido será emitida si es que se encuentra activada.

AJUSTES DEL PESO LB/KG (Función 19)

Ejemplo: Para cambiar entre libras y kilogramos.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURNTABLE ON
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLEAN
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUND ON
6. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START KG / Lb
7. START (ADD 30 SEC)	KG kg

Si la pantalla muestra KG, presione el botón START para reiniciar los valores a LBS. Para regresar a KG, deberá presionar otra vez Clock & Settings cinco veces y luego START.

AJUSTE DE MODALIDAD DEMO ON/OFF (Función 19)

Ejemplo: Para ingresar a la modalidad demo.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURNTABLE ON
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLEAN
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUND ON
6. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START KG / Lb
7. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF
8. START (ADD 30 SEC)	ON

Cuando presione START y si el ajuste anterior estaba en ON, entonces cambiará a OFF. Si desea desactivar la modalidad demo tendrá que presionar otra vez el botón Clock & Settings seis veces y luego START.

AJUSTES DEL TEMPORIZADOR DE COCINA (Función 17)

Su microondas puede ser usado como temporizador. Puede ajustar hasta 99 minutos, 99 segundos. El temporizador se puede usar mientras el horno esté en funcionamiento.

Ejemplo: Para ajustar tres minutos.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. Kitchen Timer	TIMER ENTER TIME
2. 3 0 0	TIMER 3:00 PRESS START
3. START (ADD 30 SEC)	TIMER 3:00 Temporizador inicia cuenta regresiva

OBSERVACIÓN: El temporizador no se detendrá incluso si abre la puerta del horno. Para cancelare esta función presione STOP una vez.

USO DE VENTILADOR (Función 20)

El botón controla el ventilador de ventilación de dos velocidades. Si el ventilador está desactivado, al primer toque del botón el ventilador cambiará a ALTO, al segundo a BAJO y al tercero se DESACTIVARÁ.

Ejemplo: Para ajustar la velocidad del ventilador en BAJA desde la posición DESACTIVADA.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. Vent (4 SPEEDS - OFF)	TURBO
2. Vent (4 SPEEDS - OFF)	HIGH

Apague el ventilador cuando lo desee.

OBSERVACIÓN: Si la temperatura de los bordes o de la parte superior del horno es muy alta, el ventilador se activará automáticamente para proteger el horno. Podría funcionar hasta una hora para enfriarlo. Cuando esto ocurre, el botón del Ventilador no lo apagará hasta que finalice.

USO DE RETRASO DE VENTILADOR (Función 21)

El botón controla el tiempo de retraso del ventilador.

Ejemplo: Ajuste el tiempo de retraso en 10 minutos a velocidad ALTA desde la posición DESACTIVADA.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. Vent (2 SPEEDS OFF)	HIGH
2. Vent (SET DELAY)	1:00
3. Vent (SET DELAY)	3:00
4. Vent (SET DELAY)	5:00
5. Vent (SET DELAY)	10:00
6. START (ADD 30 SEC)	DELAY

USO DE LA LUZ (Función 22)

El botón controla la luz superior. Si la luz está apagada, al primer toque del botón la luz se ALTA, al segundo pasará a modalidad BAJA y al tercero se apagará.

Ejemplo: Para ajustar la luz en ALTA desde la posición DESACTIVADA.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. Light (ON-NITE-OFF)	ON

AJUSTES DEL TIEMPO DE COCCIÓN (Función 2)

Ejemplo: Para cocinar durante cinco minutos, 30 segundos al 100% de potencia.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. Time Cook	ENTER COOK TIME
2. 5 3 0	5:30 (PRESS START)
3. START (ADD 30 SEC)	5:30 (COOK) Cuenta regresiva

INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN

Puede detener el horno durante un ciclo tan solo abriendo la puerta. El horno dejará de calentar y el ventilador se apagará, pero la luz se mantendrá encendida.

Para reiniciar la cocción, cierre la puerta y presione.

START (ADD 30 SEC)

Si no desea continuar con la cocción, abra la puerta y presione STOP (CANCEL)

USO DEL INICIO DE UN TOQUE

Este es un botón de ahorro de tiempo que iniciará automáticamente la cocción dos segundos después de haber sido seleccionado. Los botones numéricos del 1 al 6 pueden presionarse para iniciar una función de cocción de entre 1 y 6 minutos.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. 2	2:00 (COOK) Cuenta regresiva

USO DE LA FUNCIÓN AGREGAR 30 SEG. (Función 15)

Este es un botón de ahorro de tiempo. Es una función simplificada que le permite ajustar e iniciar rápidamente la cocción al 100% de potencia.

Ejemplo: Cocinar durante un minuto.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. START (ADD 30 SEC)	:30 COOK
2. START (ADD 30 SEC)	1:00 COOK
	Cuenta regresiva

OBSERVACIÓN: Cada vez que presiona el botón ADD 30 SEC agregará 30 segundos. El límite es 99 minutes 99 segundos.

AJUSTE DE TIEMPO Y NIVEL DE POTENCIA DE COCCIÓN

Esta característica el permite programar un tiempo y potencia de cocción específicos. Para obtener mejores resultados, existen 10 niveles de potencia además del ALTO (100%).
Consulte la tabla “Niveles de potencia del microondas”.

OBSERVACIÓN: Si no selecciona un nivel, el horno automáticamente cocinará usando el nivel ALTO (100%).

Ejemplo: Para cocinar durante cinco minutos, 30 segundos al 80% de potencia.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. Time Cook	ENTER COOK TIME
2. 5 3 0	PRESS START 5:30
3. Power Level	PRESS START PL-HI
4. 8	PRESS START PL-80
5. START (ADD 30 SEC)	5:30 COOK
	Cuenta regresiva

AJUSTE DE COCCIÓN DE DOS ETAPAS

Para obtener mejores resultados, algunas recetas necesitan distintos niveles de potencia durante un ciclo de cocción. Puede programar su horno en dos etapas de niveles de potencia durante el ciclo de cocción.

Ejemplo: Para establecer un ciclo de cocción de dos etapas. La primera etapa será de una cocción de 3 minutos al 80% de potencia, y la segunda será de 7 minutos al 50% de potencia.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. Time Cook	ENTER COOK TIME
2. 3 0 0	PRESS START 3:00
Ajustar un tiempo de cocción de 3 minutos para la primera etapa.	
3. Power Level	PRESS START PL-HI
4. 8	PRESS START PL-80
Ajustar un nivel de potencia de 80% para la primera etapa.	
5. Time Coo	ENTER COOK TIME
6. 7 0 0	PRESS START 7:00
Ajustar un nivel de potencia de 7 minutos para la primera etapa.	
7. Power Level	PRESS START PL-HI
8. 5	PRESS START PL-50
Ajustar un nivel de potencia de 50% para la primera etaoa **OBSERVACIÓN:** Puede programa una segunda etapa con un nivel de potencia "0" para usarlo como tiempo de reposo dentro del horno.	
9. START (ADD 30 SEC)	3:00 COOK
	Cuenta regresiva

NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Para obtener mejores resultados, algunas recetas distintos niveles de potencia para su cocción. Mientras más baja sea la potencia, más lenta será la cocción. Cada número del 1 al 9 simboliza un porcentaje diferente al del máximo.

La siguiente tabla entrega el porcentaje de potencia que representa a cada número, y el nombre que ocupan usualmente.

La tabla también informa sobre cuando usar cada nivel. Siga la receta o las instrucciones del envoltorio de la comida si están disponibles.

OBSERVACIÓN: Consulte un libro de cocina confiable para obtener tiempos de cocción basados en la potencia de 1000 watts de su horno microondas.

POTENCIA DE COCCIÓN	NIVEL	CUÁNDO USARLO
100% de potencia	Alto	• Calentar rápido comida y alimentos que tengan un alto contenido de agua, como sopas y bebidas. • Cocinar cortes tiernos de carne, carne molida o pollo.
9=90% de potencia		• Calentar sopas tipo crema.
8=80% de potencia		• Calentar arroz, pasta o cacerolas.
7=70% de potencia	Media-Alto	• Cocinar y calentar alimentos que necesiten de una potencia inferior a la Alta (por ejemplo, pescado entero, rollo de carne) o cuando la comida se cocina rápido. • Recalentar una porción única de comida.
6=60% de potencia		• Cocinar comida que requiera de cuidado especial, por ejemplo quesos, huevos, pudín, y flan. • Terminar de cocinar cacerolas.
5=50% de potencia	Media	• Cocinar jamón, pollos enteros, y cocidos. • Estofados de cocción lenta
4=40% de potencia		• Derretir chocolate. • Calentar repostería.
3=30% de potencia	Media-baja, Descongelar	• Descongelar de forma manual comida precocida y otros tipos, como pan, pescado, carnes y aves.
2=20% de potencia		• Suavizar mantequilla, queso y helado.
1=10% de potencia	Baja	• Mantener comida tibia. • Eliminar frío de la fruta.
0=0% de potencia	Ninguna.	• Tiempo de reposo del horno.

USO DEL DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Existen tres secuencias de descongelamiento prestablecidas en el horno.

La función de descongelamiento automático le ofrece el mejor método para descongelar comida. La guía de cocina le mostrará qué secuencia de descongelamiento es la mejor de acuerdo a la comida que quiera descongelar.

Para mayor conveniencia, la función de descongelamiento automático incluye un mecanismo de sonido incorporado que le recordará revisar, dar vuelta, separar o reordenar la comida dentro del horno para obtener mejores resultados de descongelamiento. Existen tres niveles de descongelamiento distintos:

def 1. CARNE
def 2. AVES
def 3. PESCADO

El peso disponible es de 0.1-6.0 lbs.

Ejemplo: Para descongelar 1.2 lbs de pescado.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START MEAT
2. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START POULTRY
3. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START FISH
4. START ADD 30 SEC	ENTER WEIGHT lb
5. (1) and (2) Ingresar peso	PRESS START 1.2 lb
6 START ADD 30 SEC	DEFR. FISH Cuenta regresiva

OBSERVACIÓN:
El horno emitirá un bip durante el ciclo de DESCONGELAMIENTO. En ese momento, abra la puerta y de vuelta, separe o reordene la comida.

Retire cualquier porción que haya descongelado. Regrese las porciones congeladas al horno y toque el botón START para reiniciar el ciclo.

CONSEJOS DE FUNCIONAMIENTO

- Para obtener mejores resultados, retire el envoltorio original (papel o plástico) de pescados, mariscos, carne y pollo. De lo contrario, el envoltorio podría mantener el vapor y jugo cerca de los alimentos, lo que podría provocar que la superficie externa de los mismos se cocine.
- También puede haga bolas de carne con su carne molida antes de congelarla. Durante el ciclo de DESCONGELAMIENTO, el microondas emitirá una señal cuando sea momento de dar vuelta la carne. Desprenda cualquier exceso de hielo de la carne y continúe descongelando.
- Coloque los alimentos en un contenedor poco profundo o en una rejilla para microondas para poder recolectar los líquidos que caigan.

Esta tabla exhibe las selecciones de tipo de comida y los pesos que puede ajustar para cada uno. Para obtener mejores resultados, suelte o retire las cubiertas de los alimentos.

Presione	**Categoría**	**PESOS QUE PUEDE AJUSTAR (décimos de una libra)**
Defrost	Carne	0.1 a 6.0
Defrost	Pollo	0.1 a 6.0
Defrost	Pescado	0.1 a 6.0

Tabla de conversión de peso

Probablemente esté acostumbrado a medir la comida en libras y onzas (fracciones de una onza). Por ejemplo, 4 onzas equivalen a ¼ de libra). Sin embargo, para ingresar el peso de la comida en la modalidad de Descongelamiento Automático, debe especificar las libras y las onzas de cada una.

Si el peso del paquete de comida está en fracciones de una onza, puede usar la siguiente tabla para realizar las conversiones pertinentes.

Peso equivalente		
ONZAS	**PESO DECIMAL**	
1.6	.10	
3.2	.20	
4.0	.25	Un cuarto de libra
4.8	.30	
6.4	.40	
8.0	.50	Media libra
9.6	.60	
11.2	.70	
12.0	.75	Tres cuartos de libra
12.8	.80	
14.4	.90	
16.0	1.0	Una libra

OBSERVACIÓN: Si necesita elegir entre dos pesos decimales, seleccione el inferior para mejores resultados de descongelamiento.

TABLA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

OBSERVACIÓN: Debería envolver la carne de tamaños y formas irregulares y los cortes grasosos en papel aluminio antes de iniciar la frecuencia de descongelamiento.

AJUSTES PARA CARNE

COMIDA	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
CARNE DE RES	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. De vuelta la carne. Regrese el resto al horno.	No descongelar menos de 1/4 lb. Congelar en forma de bola.
Carne molida, bulto	CARNE	Separe y reordene	No descongelar menos de 2 onzas. Apriete el centro cuando lo congele.
Carne molida, albóndigas	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Bistec	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Filete	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. Separe el resto.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Carne de estofado	CARNE	Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Asado, Filete grande	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Costilla	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
CORDERO Cubos para estofado	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Cortes (1 pulgada de ancho)	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Cortes de CERDO (1/2 pulgada de ancho)	CARNE	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Perros Calientes	CARNE	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Costillas	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Salchichas	CARNE	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Salchichas, granel	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. De vuelta la carne. Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Lomo, sin huesos	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.

TABLA DE DESCONGELAMIENTO (CONTINUADA)

AJUSTES PARA EL POLLO

COMIDA	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
POLLO Completo (hasta 6 lbs)	AVES	Gire de lado. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Coloque el pollo de lado en un plato microondeable seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría. Retire las menudencias cuando el pollo esté parcialmente descongelado.
Cortado		Separe y reordene los trozos.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
		De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
CODORNICES ENTERAS	AVES	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
PAVO Pechuga (hasta 6 lbs)	AVES	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.

AJUSTES PARA PESCADOS

COMIDA	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
PESCADO Filetes	PESCADO	De vuelta la carne. Separe los filetes cuando estén parcialmente descongelados.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Separe los filetes con cuidado y póngalos en agua fría.
Bistecs	PESCADO	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Póngalo bajo agua fría para terminar de descongelar.
Entero	PESCADO	De vuelta la carne.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Cubra la cabeza y la cola con papel aluminio y no deje que este toque los lados del microondas. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
MARISCOS			
Cangrejo	PESCADO	Rompa la caparazón. De vuelta la carne.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Colas de langostas	PESCADO	Gire y reordene.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Camarón	PESCADO	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Vieiras	PESCADO	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.

CONSEJOS PARA DESCONGELAR

- Cuando utilice la función de descongelamiento, el peso que debe ingresar es el peso neto (el peso de la comida menos el de contenedor.)
- Antes de comenzar, asegúrese de haber retirado todas las ataduras de metal que a menudo vienen con las bolsas de comida congelada y reemplácelas con cuerdas o bandas elásticas.
- Abra los contenedores, por ejemplo las cajas de cartón, antes de colocarlas en el horno.
- Siempre corte o haga agujeros en los bolsos o envoltorios de plástico.
- Si la comida está envuelta en papel aluminio, retírelo y colóquela en un contenedor adecuado.
- Corte la piel de la comida que la posea, por ejemplo, salchichas.
- Doble los bolsos de plástico de la comida para asegurar un descongelamiento parejo.
- Siempre reste importancia al tiempo de descongelamiento. Si la comida descongelada todavía tiene hielo en el centro, regrésela al microondas para continuar con el proceso.
- El periodo de descongelamiento varía de acuerdo a lo congelada que esté la comida.
- La forma del envoltorio de la comida afecta el cómo se descongelará. Los envoltorios de poca profundidad harán que el descongelamiento sea más rápido que profundo. Mientras la comida comienza a descongelarse, separe los trozos.
- Los trozos separados se descongelan más rápidamente.
- Utilice pequeños trozos de papel aluminio para envolver partes de la comida como alas y patas de pollo, las puntas de estas últimas, colas de pescado y áreas que están comenzando a calentarse. Asegúrese de que el papel no toque los costados, parte superior o fondo del horno. El papel aluminio puede dañar el recubrimiento del horno microondas.
- Para obtener mejores resultados, deje que la comida repose después de descongelar.
  (Para más información sobre el tiempo de reposo, consulte la sección “Consejos de cocina para microondas).
- De vuelta la comida durante el descongelamiento o en el tiempo de reposo.
- Separe y retire la comida si es necesario.

INSTRUCCIOES DE FUNCIONAMIENTO DEL SENSOR

El sensor de cocción le permite cocinar la mayoría de sus comidas favoritas sin seleccionar tiempos ni niveles de potencia. La pantalla indicará “Sensing” (Detectado) durante el periodo de detección inicial.

El horno determinará automáticamente el tiempo de cocción para cada alimento. Cuando el sensor interno detecta una cierta cantidad de humedad proveniente de la comida, indicará al horno el tiempo que demorará en calentarla. La pantalla exhibirá el tiempo de calentamiento restante. Para mejores resultados siga las siguientes recomendaciones.

1. La comida cocinada con el sistema sensor debe estar a temperatura de almacenamiento normal.
2. Siempre use contenedores microondeables.
3. Asegúrese de que la cantidad concuerde con el tamaño del contenedor.
   Llene los contenedores hasta por lo menos la mitad para mejores resultados.
4. Asegúrese que tanto el exterior del contenedor como el interior del microondas se encuentren secos antes de colocar la comida en el horno. Las gotas de humedad que se transformen en vapor podrían hacer que el sensor trabaje de forma inadecuada.
5. La comida siempre debe ser cubierta con envoltorio de plástico para microondas, papel encerado o una tapa. Nunca utilice cubiertas de plástico puestas a presión. Estas pueden evitar que el vapor escape, y causar que la comida se sobrecocine.
6. No abra la puerta ni toque el botón STOP durante este tiempo de detección. Cuando termine, el horno emitirá un sonido y el tiempo de cocción restante aparecerá en la pantalla. En este momento debe abrir la puerta para revolver, girar o reordenar la comida.

USO DEL SENSOR DE COCCIÓN (Función 4)

Usar este SENSOR COOK le permite cocinar comida para microondas sin necesidad de programar nada.

Ejemplo: Cómo cocinar pizza congelada con el sensor.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BACON SENSOR
2. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN DINNER SENSOR
3. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START RICE SENSOR
4. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN BREAKFAST SENSOR
5. START (ADD 30 SEC)	FROZEN BREAKFAST SENSOR COOK

Las selecciones del sensor se hacen al presionar el botón Sensor Cook varias veces.

AJUSTES DEL SENSOR DE RECALENTAMIENTO (Función 3)

Usar este SENSOR REHEAT permite que recaliente comidas para microondas comunes sin seleccionar periodos de cocción y niveles de potencia.

Ejemplo: Para recalentar cacerolas con el sensor de recalentamiento.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUP SAUCE SENSOR
2. Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CASSEROLE SENSOR
3. Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START ROLLS SENSOR
4. START (ADD 30 SEC)	ROLLS SENSOR COOK

Las selecciones del sensor se hacen presionando el botón Sensor Reheat varias veces.

TABLA DE COCCIÓN DEL SENSOR

CATEGORÍA	DIRECCIÓN	CANTIDAD
Tocino	Coloque tiras de tocino en una rejilla para microondas para mejores resultados. (Utilice un plato revestido con toallas de papel si la rejilla no está disponible).	1 - 3 rebanadas
Comida congelada	Colóquela en un contenedor para microondas de tamaño apropiado. Utilice plástico para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y permita que repose durante 3 minutos.	10/20 onzas.
Arroz	Coloque el arroz y el doble de líquido (agua, caldo de pollo o verduras) en un plato microondeable de dos cuartos. Utilice plástico para cubrir el recipiente y haga agujeros para ventilar. Después de cocinar, permita que repose durante 10 minutos. Revuelva para encargarse del arroz esponjoso.	1-2 tazas Utilice arroz de grano medio o largo. Cocine el arroz instantáneo de acuerdo a las instrucciones de su envoltorio.
Desayuno congelado	Colóquela en un contenedor para microondas de tamaño apropiado. Utilice plástico para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y permita que repose durante 3 minutos.	8/12 onzas.
Pizza congelada	Sáquela del envoltorio. Colóquela en un plato microondeable de tamaño adecuado. Para pizza microondeable envasada siga las instrucciones del paquete.	8/12 onzas.

TABLA DEL SENSOR DE RECALENTAMIENTO

CATEGORÍA	DIRECCIÓN	CANTIDAD
Sopa/Salsa	Colóquela en una cacerola microondeable vacía. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.	1-4 tazas
Caserola/Lasaña	Colóquela en un recipiente o cacerola microondeable. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.	10,5 onzas.
Rollo/Mufin	Colóquelos sobre una toalla de papel. No los cubra.	1-3 trozos

USO DE LA FUNCIÓN TOQUE RÁPIDO

Su microondas posee selecciones programadas previamente para cocinar de forma automática.

AJUSTES PARA PREPARAR PALOMITAZ DE MAIZ (Función 5)

Esta función le permite preparar bolsas de palomitas microondeables de 3.3, 3.0 y 1.75 libras. Prepare sólo un paquete a la vez. Si está usando un recipiente microondeable especial, sigas las instrucciones del fabricante.
OBSERVACIÓN: Retire la rejilla de metal del horno microondas cuando prepare las palomitas. No use bolsas de papel regulares. No intente volver a preparar granos que no resultaron antes. No prepare palomitas de maíz usando utensilios de vidrio.
Ejemplo: Para preparar 3.3onzas de palomitas de maíz.

Táctil: **Pantalla muestra:**

1. Popcorn

2. START
ADD 30 SEC

Cuenta regresiva

Presione	Selección	Cantidad
Popcorn	3.3	3.3 oz (94g)
Popcorn	3.0	3.0 oz (85g)
Popcorn	1.75	1.75 oz (50g)

AJUSTES PARA BEBIDAS (Función 13)

La función para bebida calienta bebidas del tamaño de 1 taza (8oz), 2 tazas (16oz) o 3 tazas (24oz).
Ejemplo: Calentar una taza de bebida (8oz.)

Táctil: **Pantalla muestra:**

1. Beverage

2. START
ADD 30 SEC

Cuenta regresiva

Presione	Cantidad
Beverage x1	1 taza (8 oz)
Beverage x2	2 tazas (16 oz)
Beverage x3	3 tazas (24 oz)

Toque el botón Bebida repetidamente para cambiar entre 1 taza, 2 tazas y 3 tazas.

AJUSTES PIZZA (Función 12)

El sensor de cocción rápida para Pizza le permite recalentar hasta 4 trozos de pizza (trozos de 5 onzas).
OBSERVACIÓN:
- Coloque los trozos sobre un plato y toallas de papel.
- No cubra.

Ejemplo: Recalentar 1 a 4 trozos de pizza.

Táctil: **Pantalla muestra:**

1. Pizza

2. START
ADD 30 SEC

AJUSTES PARA PREPARAR VERDURAS (Función 6)

El sensor de cocción rápida de verduras le permite cocinar diferentes tazas de verduras frescas y congeladas sin ingresar tiempo o potencia de cocción.

Ejemplo: Cocinar dos tazas de verduras congeladas.

Táctil: **Pantalla muestra:**

1. Veggies

2. Veggies

3. START
ADD 30 SEC

Presione	Categoría	Cantidad
Veggies x1	Verduras frescas	1-4 tazas
Veggies x2	Verduras congeladas	1-4 tazas

Toque el botón Verdura repetidamente para cambiar entre Frescas y Congeladas.

AJUSTES DE PLATO DE CENA (Función 8)

El plato de cena calienta 1 o 2 porciones sin necesidad de ajustar una hora o nivel de potencia.

Táctil: **Pantalla muestra:**

1. Dinner Plate

2. START
ADD 30 SEC

AJUSTES PARA PAPAS (Función 7)

El sensor de cocción rápida para papas le permite cocinarlas con tiempo y potencia de cocción predeterminada. Puede seleccionar desde una hasta cuatro papas.

OBSERVACIÓN:

- Los tiempos de cocción están basados en papas de 8 onzas. Antes de hornear, perfore las papas con un tenedor varias veces.
- Después de cocinar, deje reposar durante cinco minutos.

Ejemplo: Cocinar de 1 a 4 papas.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. Potato	PRESS START POTATO SENSOR
2. START ADD 30 SEC	POTATO SENSOR COOK

AJUSTE LA FUNCIÓN PARA DERRETIR/SUAVIZAR (Función 10)

El horno usa una potencia baja para derretir o suavizar alimentos.

Ver la tabla.

Ejemplo: Derretir 2 barras de mantequilla

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. Melt/ Soften	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MELT BUTTER
2. START ADD 30 SEC	ENTER 1-2 STK
3. 2	PRESS START 2 STICK
4. START ADD 30 SEC	MELT BUTTER COOK Cuenta regresiva

Presione	Comida	Cantidad	Botón
Melt / Soften x1	Derretir mantequilla	1 barra	1
		2 barras	2
Melt / Soften x2	Derretir chocolate	2 oz.	1
		4 oz.	2
		8 oz.	3
Melt / Soften x3	Suavizar helado	Pinta	1
		1.5 cuarto de galón	2
Melt / Soften x4	Suavizar queso crema	3 oz.	1
		8 oz.	2

TABLA PARA DERRETIR/SUAVIZAR

CATEGORÍA	DIRECCIÓN	CANTIDAD
MANTEQUILLA	Desenvolver y colocar dentro de un contenedor microondeable. No es necesario cubrir la mantequilla. Revuelva al término para completar el proceso.	1 o 2 barras
CHOCOLATE	Se pueden utilizar botones o cuadrados de chocolate. Desenvolver y colocar en cuadritos dentro de un contenedor microondeable. Revuelva al término para completar el proceso.	2, 4 o 8 oz.
HELADO	Coloque el contenedor en el horno. El helado se suavizará lo suficiente para que extraerlo con la cuchara sea más fácil.	Pinta, 1.5 cuarto de galón.
QUESO CREAM	Desenvolver y colocar dentro de un contenedor microondeable. El queso crema estará a temperatura ambiente y lista para usarse en una receta.	3 o 8 oz.

AJUSTES PARA CALENTAR & MANTENER (Función 9)

Puede mantener la comida caliente de forma segura en su horno microondas hasta por 30 minutos.

Puede usar la función por si misma o utilizarla como ciclo de cocción automático.

Ejemplo: Mantener la comida caliente durante 20 minutos.

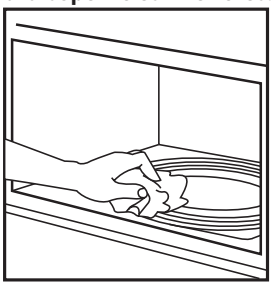
Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. Warm & Hold	PRESS START ENTER TIME
2. 2 0 0 0	PRESS START 20:00
3 START ADD 30 SEC	TIMER 20:00 Cuenta regresiva

OBSERVACIÓN: Si usted no ajusta un tiempo para mantener la comida caliente, solo presione “Warm & Hold” y luego “START”. Podrá mantenerla caliente hasta por 90 minutos.

Cuidados de su horno microondas

Para asegurar que su horno se vea y trabaje bien durante mucho tiempo, debe realizar mantenciones adecuadas. Para hacerlo, sigas las siguientes instrucciones cuidadosamente.

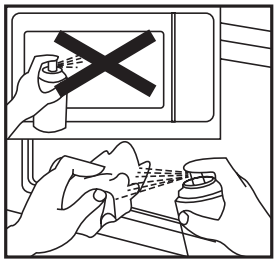
Para superficies interiores: Lave a menudo con agua tibia jabonosa con una esponja o paño suave.



Sólo use jabón o detergente suave no abrasivo.

Asegúrese de mantener las áreas limpias en donde la puerta y el marco del horno se tocan cuando se cierra. Limpie bien con un paño limpio.

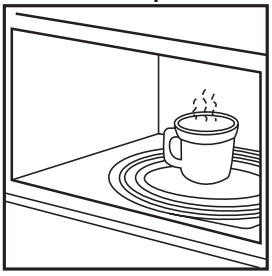
Para superficies exteriores y panel de control: Use un paño suave con un limpiador de vidrio en rociador. Aplique el limpiador sobre el paño suave, no rocíe directamente sobre el horno.



OBSERVACIÓN: Los limpiadores abrasivos, las almohadillas de metal, etc., pueden dañar el panel de control y el interior y exterior del horno.

Con el tiempo, las superficies podrían mancharse como resultado de partículas de comida que caen durante la cocción. Este es normal.

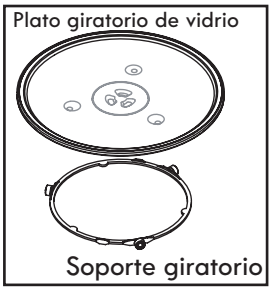
Para residuos persistentes: Coloque una taza de agua durante dos o tres minutos.



El vapor ablandará los residuos. Para deshacerse de los olores al interior del horno, hierva una taza de agua con algo de jugo de limón o vinagre.

OBSERVACIÓN: Utilice la función para limpiar para llevar a cabo este proceso.

Para limpiar el plato de vidrio giratorio y su soporte: Lave con agua jabonosa suave. Para áreas con residuos, utilice un limpiador suave y una esponja para fregar.



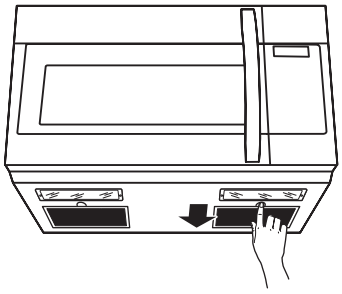
El vidrio giratorio y su soporte se pueden lavar en una máquina lavavajillas.

CUIDADO DE LOS FILTROS

Los filtros de grasa deben ser retirados y limpiados a menudo, al menos una vez al mes.

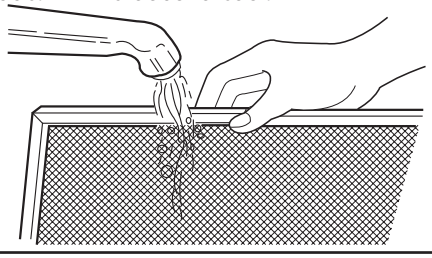
OBSERVACIÓN: Se envían modelos para ventilación recirculante. (Para el ducto de aire exterior consulte las Instrucciones de Instalación incluidas con su microondas). Algunos modelos tienen un filtro de carbón desechable que se instala para remover humo y olores. Los filtros de remplazo están disponibles en Sears llamando al 1-800-4-MY-HOME. El filtro de carbón no se puede limpiar y debe ser reemplazado cada 6 o 12 meses.

Filtros de grasa (Parte N° 5304488377):



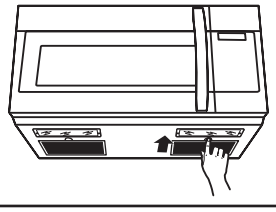
1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.

2. Para remover los filtros de grasa, deslice cada filtro hacia el lado. Tire los filtros hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro debería caer.



3. Sumerja los filtros de grasa en agua caliente con detergente suave. Friegue y sacuda para sacar la suciedad y la grasa incrustada. Enjuague bien y sacuda para secar. No limpie los filtros con amoniaco, agentes corrosivos en base a lejía o colóquelos en el lavavajilla. Los filtros podrían volverse negros y dañarse.

4. Para remplazarlos, deslice los filtros en la ranura en un lado de la apertura. Empuje el filtro hacia arriba y empuje el otro lado para bloquearlo en su lugar.



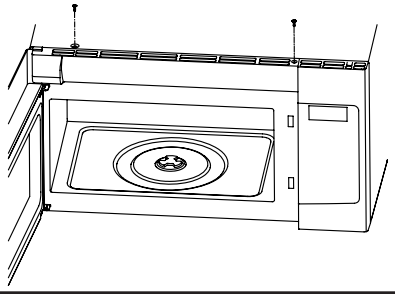
5. Conecte el microondas o reconecte la energía.

OBSERVACIÓN: No use el microondas sin los filtros.

Filtros de carbón (Parte N° 5304488379):

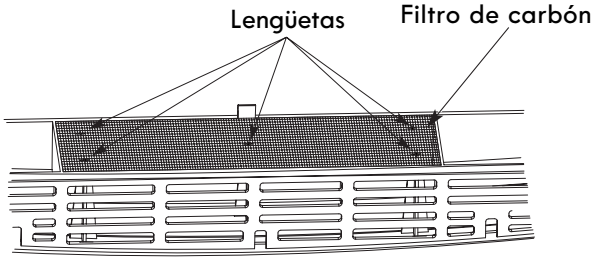
1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.

2. Abra la puerta del microondas y retire los dos tornillos de montaje de la ventilación ubicados en la parte de arriba del microondas usando un destornillador Phillips #1.

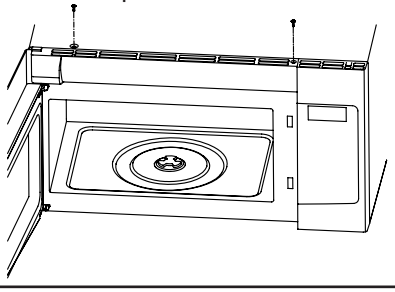


3. Deslice el conducto de ventilación hacia la izquierda e incline hacia adelante. Levante para sacarlo.

4. Instale el filtro de carbón. Coloque el filtro en la parte de atrás de la grilla con la cara oscura hacia arriba.



5. Reinstale el conducto de ventilación deslizando su parte inferior en el lugar indicado. Empuje la parte superior a su posición y luego en su lugar indicado. Remplace los tornillos de montaje ubicados en la parte superior usando un destornillador Phillips #1.

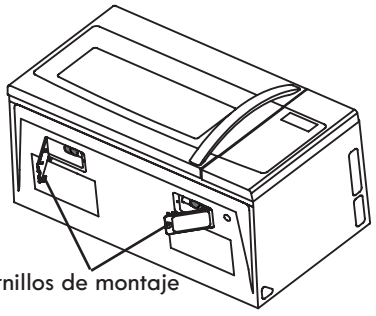


6. Cierre la puerta del microondas. Conecte el microondas o reconecte la energía.

REMPLAZO DE LA TAPA Y DE LAS LUCES DE LA CAVIDAD DEL HORNO

Las luces

1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.

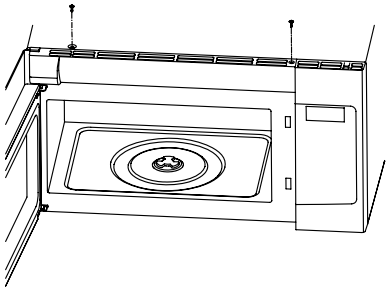


2. Retire la cubierta de la ampolleta que desea remplazar.

3. Remplace la ampolleta con una del mismo estilo (Parte N°5304464090) disponible en Sears llamando al 1-800-4-MY-HOME.

4. Conecte el microondas o reconecte la energía.

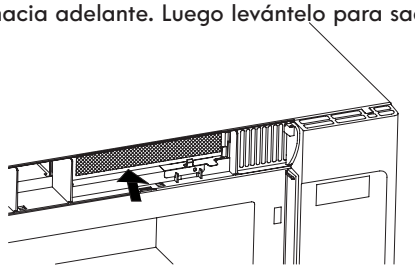
La luz de la cavidad del horno



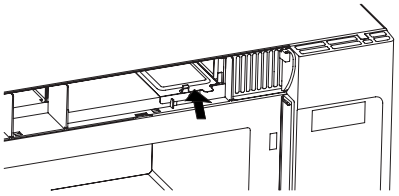
1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.

2. Abra la puerta del microondas y retire los dos tornillos de montaje de la ventilación ubicados en la parte de arriba del microondas usando un destornillador Phillips #1.

3. Deslice el conducto de ventilación hacia la izquierda e incline hacia adelante. Luego levántelo para sacarlo.



4. Levante la parte inferior del filtro de carbón. Deslice el filtro hacia afuera.

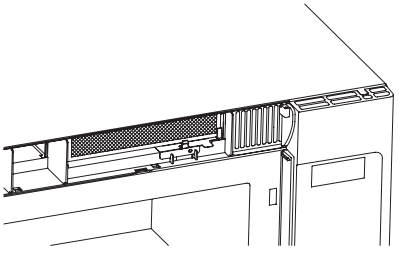


5. Levante el porta-ampolleta.

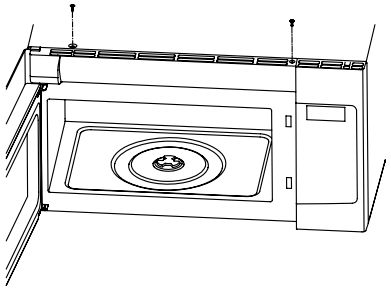
6. Remplace la ampolleta con una del mismo tipo (Parte N°5304464090) disponible en Sears llamando al 1-800-4-MY-HOME.

7. Remplace el porta-ampolleta.

8. Deslice el filtro de carbón en su lugar. El filtro debe verse como en la imagen inferior.



9. Reinstale el conducto de ventilación deslizando su parte inferior en el lugar indicado. Empuje la parte superior a su posición y luego en su lugar indicado. Remplace los tornillos de montaje ubicados en la parte superior usando un destornillador Phillips #1.



10. Cierre la puerta del microondas. Conecte el microondas o reconecte la energía.

Preguntas y respuestas

PREGUNTAS	RESPUESTAS
¿Puedo hacer funcionar mi microondas sin usar el plato de vidrio giratorio o darlo vuelta para soportar otro más grande?	No. Si saca o da vuelta el plato giratorio obtendrá pobres resultados de cocción.
¿Puedo usar sartenes de metal o aluminio en el horno microondas?	Puede usar papel aluminio para envolver, brochetas y bandejas de aluminio (solo si no son más altas que ¾ pulgadas [1.9 cm] y está llena para absorber la energía de microondas). Nunca permita que el metal entre en contacto con las paredes o puerta del microondas.
¿Es normal que el plato de vidrio giratorio gire en ambas direcciones?	Sí. El plato giratorio invierte su rotación cada vez que la puerta del microondas se abre y se cierra. Esto ayuda a la comida para que se cocine de forma pareja.
Algunas veces la puerta del horno se curva. ¿Es esto normal?	Esta apariencia es normal y no afecta el funcionamiento del horno.
¿Qué son los ruidos tipo zumbido que escucho cuando mi microondas está funcionando?	Podría escuchar el sonido del transformador cuan do el tubo del magnetrón realiza su ciclo.
¿Por qué se calienta el plato cuando estoy calentando comida? Creía que esto no debía ocurrir.	Cuando la comida se calienta conduce el calor hacia el plato. Esté preparado para usar almohadillas para poder sacarlo del horno.
¿Qué significa tiempo de reposo?	“Tiempo de reposo” hace referencia al periodo cuando termina la cocción. La comida debe reposar ya sea dentro o fuera del horno para completar su cocción. El tiempo de reposo fuera del horno le permitirá usar el mismo para otras cosas. Para otorgar reposo dentro del horno, puede programar una segunda etapa de potencia “0” para el ciclo de cocción. Consulte “Cocción de dos etapas”.
¿Por qué sale vapor del conducto de ventilación de aire?	Es normal que se produzca vapor al cocinar. El microondas fue diseñado para ventilar ese vapor.
¿Puedo preparar palomitas de maíz en el microondas?	Sí. Utilice la opción que existe para ello. No use bolsas de papel regulares. No intente volver a preparar granos que no resultaron antes. No prepare palomitas de maíz usando utensilios de vidrio. Retire la rejilla de metal del horno microondas cuando prepare las palomitas.

Solución de problemas

La mayoría de los problemas a menudo son causados por cosas pequeñas que puede identificar y solucionar herramientas de ningún tipo.

Revise las listas de abajo antes de llamar a personal de servicio técnico. Si aún necesita ayuda consulte con el servicio de Sears llamando al 1-800-4-MY-HOME.

EL HORNO MICROONDAS NO FUNCIONA

PREGUNTAS	RESPUESTAS
Nada funciona.	• El cable de suministro no está conectado a un tomacorriente con conexión a tierra. (Ver los "Requerimientos Eléctricos" y "Conexión Eléctrica) • Se quemó un fusible doméstico o hubo un corto circuito. • La empresa eléctrica tiene un problema en la generación de energía.
El horno microondas no funciona.	• Está usando el horno como cronómetro Toque DETENER para cancelar el cronómetro. • La puerta no está bien cerrada. • No pulsó el botón INICIAR. • No siguió las direcciones exactamente. • Una operación ajustada previamente aún se está ejecutando. Toque

TIEMPOS DE COCCIÓN

PREGUNTAS	RESPUESTAS
La comida no está bien cocida	• El suministro eléctrico es más bajo de lo normal. Su empresa eléctrica puede informarle sobre la causa de la baja de voltaje. Su eléctrico o servicio eléctrico le pueden decir si el voltaje del tomacorriente es bajo. • El poder de cocción no está ajustado como se recomendó. Revise la tabla de niveles de potencia de microondas. • Consulte la sección de Consejos de cocina para microondas.
La pantalla muestra el tiempo regresivo pero el horno no funciona.	• La puerta del horno no está bien cerrada. • Ajustó los controles como Temporizador de Cocina. Toque DETENER

PLATO GIRATORIO

PREGUNTAS	RESPUESTAS
El plato giratorio no gira.	• El plato no está bien puesto en su lugar. El plato de vidrio debe: Estar bien posicionado sobre la base. • El plato está ajustado para no girar. • El soporte no está funcionando correctamente. Retire el plato y reinicie el horno. Si el soporte no se mueve, contacte al servicio técnico de Sears llamando al 1-800-4-MY-HOME. Cocinar sin el plato giratorio no es conveniente.

TONOS

PREGUNTAS	RESPUESTAS
No escucha los tonos de programación o de término de ciclo.	• El sonido está ajustado en OFF. Consulte la sección Activado/Desactivando el sonido

Servicio Sears

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podria ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso,** no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantiá del producto.** No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección.**
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), to cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico:** se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces to desee y cuando to desee.
- ☑ **Garantía "sin sorpresas":** se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto:** en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto:** puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica,** la cual denominamos **Solución rápida:** es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un "manual parlante del usuario".
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas,** contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **10% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

  Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

  La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios a información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

***La cobertura en Canadá varia en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la *instalación por profesionales de Sears* de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros articulos de use prioritario en e1 hogar, llame al **1-800-4-MY-HOME®** en los EE.UU. o Canadá.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:

managemylife

www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **www.sears.com**

1-800-469-4663 (Canada) **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER[MC]

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

sears

® Registered Trademark / ™ Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
[MC] Marque de commerce / [MD] Marque déposée de Sears Brands, LLC

PN: 261800314120